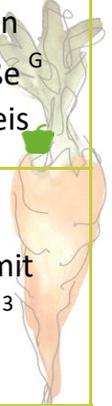


DATUM: 08.09. bis 14.09.2025

Woche: 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	<b>Wunschessen</b> Pizza "Margherita" Aa,C,G,I,3 	MSC-Seelachsfilet <sup>D</sup> mit Erbsen Béchamelsoße <sup>G</sup> und Nudeln <sup>Aa</sup> 	Sommersuppe (Blumenkohl, Kohlrabi, Erbsen, Brokkoli) mit Kartoffelwürfel dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K 	Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G</sup> Brokkoli mit Mandelblättchen <sup>Ha</sup> 	Rinderfrikadelle <sup>Aa,C,G,</sup> Prinzessbohnen mit Tomatensoße <sup>G</sup> und Langkornreis 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 		Falafel <sup>Aa, Ac, Ad, C, I</sup> dazu Tomatensoße <sup>3</sup> und Salzkartoffeln	Gnocchi <sup>C</sup> überbacken mit Gemüse ( Paprika, Möhren, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch)		Makkaroni <sup>Aa</sup> mit Tomatensoße <sup>3</sup> 
<b>Salat</b> 	Eisbergsalat mit Tomate und Kohlrabi	Gurkensalat	Apfel-Möhrenrohkost	Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurtdressing) <sup>l, G</sup>	Radischen
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Quark <sup>G</sup> mit Zimt	Vanillequark <sup>G</sup>	Frisches Obst	Frisches Obst 

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) als Menülinie zertifiziert.

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.  
**Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.**

